



SCHINKENROULADE AUF SALZGEBÄCK



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Magertopfen / Quark

0.5 TL Kren, fein gerieben

1 TL Petersilie, fein gehackt

Senf

Salz und Pfeffer

3 Schinkenscheibe(n) à 25 g

12 Kräcker, (Salzgebäck)

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Topfen, Kren und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Creme gleichmäßig auf die Schinkenscheiben streichen, einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Die Schinkenrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf Kräcker anrichten.